

KENWOOD
Robot de bucătărie
 Model FP 220

MĂSURI DE PROTECȚIE

- Lamele și discurile sunt foarte ascuțite, mânuiți-le cu atenție.
- Prindeți partea de sus a dispozitivului de tăiere (a), departe de lamele tăietoare, atât când mânuiți cât și când curățați cuțitul.**
- Scoateți cuțitele înainte de a goli conținutul castronului.
- Țineți mâinile și accesoriile în afara vasului și a blenderului atâta timp cât sunt conectate la priză.
- Nu folosiți degetele pentru a împinge alimentele în jos pe tubul de alimentare. Folosiți accesoriul special pentru împingerea alimentelor.
- Închideți butonul la poziția "off" și scoateți din priză:
 - înainte de a monta sau scoate piesele;
 - după folosire;
 - înainte de curățare;

Acest aparat se poate defecta și poate produce accidente dacă asupra mecanismului de blocare se acționează cu presiune excesivă.

- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul sau persoanele infirme nesupravegheate.
- Nu folosiți un accesoriu neautorizat.
- Nu opriți robotul prin deschiderea capacului. Folosiți butonul deschis / închis și de reglare a vitezei (butonul "on/off").
- Aparatul nu este destinat folosirii de către copii și persoane infirme lăsate fără supraveghere.
- Nu folosiți un aparat defect. Duceți-l la verificat și/sau la reparat: vezi "service".
- Nu lăsați corpul robotului, cordorul sau ștecherul să se ude.
- Nu lăsați surplusul de cordon să atârne peste marginea mesei de lucru sau să atingă suprafețele fierbinți.
- Nu folosiți în alte scopuri robotul de bucătărie, ci numai în scopurile casnice pentru care este destinat.

Înainte de a se pune în priză

- Asigurați-vă că alimentarea cu electricitate este aceeași cu cea indicată pe baza aparatului;
- Prezentul prăjitor este conform Directivei 89/336/EEC a Comunității Economice Europene.

Înainte de a-l folosi pentru prima oară

1. Scoateți tot ambalajul inclusiv învelișul de plastic al lamelor. **Atenție: lamele sunt foarte ascuțite.** Acest înveliș de plastic are doar rolul de a proteja lamele.
2. Spălați piesele: vezi "curățare".
3. Infasurați excesul de cordon în spatele produsului.

Piese componente - robotul de bucătărie

1. Dispozitiv pentru împingerea alimentelor
2. Orificiu de alimentare
3. Capac
4. Vas
5. Ax detasabil
6. Buton viteză+puls
7. Corp motor
7. Mecanism de blocare
9. Depozitare furtun

Blender

10. Corp cuțit
11. Garnitura etansare
12. Cana
13. Dop
14. Capac

Accesorii

15. Lama cutit
16. Unelte emulsionare / tel
17. Disc feliat/razuit în bucati mari
18. Storcator citrice
19. Spatula

Pentru a folosi robotul de bucătărie

1. Fixați axul pe corpul robotului ❶.
 2. Apoi fixați vasul. . Poziționați mânerul spre spate și rotiți în sensul acelor de ceasornic până se blochează ❷.
 3. Adăugați un accesoriu pe ax.
- Intotdeauna fixați vasul și accesoriul pe aparat înainte de a adăuga ingredientele.
4. Fixați capacul ❸ - asigurați-va ca partea de deasupra a axului intra în centrul capacului.
 - **Nu folosiți capacul pentru a opera procesorul, intotdeauna folosiți butonul on/off.**
 5. Porniți și selectați o viteză.
 - **Robotul nu va funcționa dacă vasul și capacul nu sunt fixate corect.**
 - Folosiți butonul pentru funcția puls pentru declanșări scurte. Impulsul va acționa atâta timp cât maneta este apăsată.
 6. Procedura de mai sus se efectuează în ordine inversă pentru a scoate capacul, accesoriile și vasul robotului.
 - **Închideți la poziția "off" înainte de a scoate capacul.**
 - **IMPORTANT !**
 - Robotul nu se poate folosi pentru a transforma zahărul tos în zahăr pudră.
 - Dacă se adaugă esență de migdale sau alte arome în vas, se poate păta plasticul.

Pentru a folosi blenderul

1. Montați garnitura de etanșare (11) pe corpul cuțitului (10) – asigurându-vă ca garnitura este corect montată. **Pot apărea scurgeri dacă garnitura nu este montată corect**.
2. Țineți dedesubtul corpului cuțit (10) și introduceți lamele în cană – rotiți în sensul acelor de ceasornic pentru blocare.
3. Puneți ingredientele în cană.
4. Fixați capacul pe cană și rotiți în sensul acelor de ceasornic pentru a bloca ❹. Fixați dopul.
5. Puneți blenderul pe corpul robotului și rotiți până se fixează ❺.
6. Alegeți o viteză sau folosiți butonul pentru funcția puls.

INDICAȚII

- Când faceți maioneză puneți ingredientele în cană, mai puțin uleiul. Apoi cu aparatul în funcțiune, turnați uleiul prin dopul prevăzut cu orificiu.
- Amestecurile groase (ex. pateurile), trebuie răzuite. Dacă este dificil de amestecat, adăugați mai mult lichid.
- Când spargeți gheață, adăugați 15 ml (1 lingură) de apă la 6 cuburi de gheață. Folosiți butonul pentru funcția puls.

IMPORTANT

- Lăsați lichidele calde să se răcească înainte de a le amesteca în blender. Dacă nu ați fixat capacul, acesta poate ieși și vă poate stropi.
- Pentru a asigura o durată mare de întreținere a blenderului nu-l țineți în acțiune mai mult de 60 secunde.
- Aparatul nu va funcționa dacă blenderul nu este montat corect.
- Nu puneți ingredientele uscate în blender înainte de a-l comuta la poziția deschis “on”. Dacă este necesar, tăiați-le în bucăți, scoateți dopul prevăzut cu orificiu, apoi, cu aparatul în funcțiune, lăsați-le să cadă una câte una.
- Nu folosiți blenderul drept loc de depozitare. Țineți-l gol înainte și după folosire.
- Nu amestecați mai mult de 1,2 litri – chiar mai puțin pentru lichide spumoase, cum sunt milk-shake-urile.

Alegerea vitezei pt. toate funcțiile

Accesoriu	Funcție	Viteza
Cuțitul	- prepararea aluaturilor pentru prăjituri	1 - 2
	- înglobarea grăsimii în făina	2
	- adăugarea apei pt. a îngloba ingrediente pt. fursecuri	
	- tocături, piureuri, pate-uri	1 - 2
	- aluaturi cu drojdie	2
	- amestecuri dense (500ml lichid la 500 g ingrediente uscate)	2
	- amestecuri moi supe/lapte (max 600 mls)	1
Accesoriu emulsionare / Tel		1 - 2
	- albușuri de ouă	2
	- crème (max 250 mls)	1 - 2
Discuri pt. tăiat / feliat / răzuit	- alimente tari cum ar fi morcovii, brânzeturi tari	2
	- alimente mai moi cum ar fi castraveții, roșiile	1
Storcător de citrice	- citrice	1
Blender	- toate amestecurile	2

Capacități maxime

- foaie placinta 250 g
- faina pt. aluaturi cu drojdie 340 g
- aluat pt. prăjituri 1 kg
- carne tocata 400 g
- amestecuri groase 1 litru
- amestecuri moi 600 mls
- albusuri ou 6
- blender 1,2 litri

Folosirea accesoriilor

Vedeți descrierile de mai jos pentru viteza fiecărui accesoriu.

15. Cuțitul

Cuțitul este accesoriul utilizat cel mai des. Cu cât tocarea este mai de lungă durată, cu atât consistența alimentelor devine mai mică. Pentru o consistență mai mare, folosiți butonul pentru funcția puls.

Folosiți cuțitul pt. prepararea aluaturilor pentru prăjituri, fursecuri, și pentru a toca carnea crudă sau semipreparată, legumele, nucile, pentru a face supe pasate și de asemenea pt. a face pesmet din pâine sau biscuiți. Acesta se mai poate folosi și pentru aluaturi cu drojdie, dacă nu se folosește un accesoriu special pentru aluat.

Folosiți accesoriul pentru aluat la amestecurile cu drojdie.

INDICAȚII

Cuțitul

- Tăiați alimentele cum ar fi: carnea, pâinea, legumele în cuburi de aprox. 2 cm înainte de a le introduce în vasul robotului.
- Biscuiții trebuie rușiți și introduși prin orificiu de alimentare în timp ce aparatul este în funcțiune.
- Când se fac fursecuri cu aluat fraged se va folosi untura luată direct din frigider, tăiată în cuburi de 2 cm.
- Aveți grijă să nu suprasolicitați robotul.

Accesoriul pentru aluat

- Puneți ingredientele în vas și adăugați lichidul prin orificiu de alimentare în timp ce aparatul este în funcțiune. Amestecați până se formează o bilă de aluat elastică și moale (aproximativ 60 – 90 de secunde).

- Frământați din nou, doar cu mâna. Nu se recomandă să frământați în vasul robotului, deoarece s-ar putea ca acesta să devină instabil.

16. Accesorii emulsionare / Tel

Folșiți-l doar pt. amestecuri ușoare ca de ex.: albușuri de ouă, cremă.

INDICAȚII

- Cele mai bune rezultate se obțin dacă ouale sunt la temperatura camerei.
- Aveți grijă că vasul și telurile să fie curate, fără grăsime înainte de a bate amestecul.

17. Discuri de tăiat/răzuit

Discuri reversibile de tăiat / răzuit – tăiere groasă

Folosiți partea pentru răzuire pentru brânză, morcovi, cartofi și alte alimente având consistența similară.

Folosiți partea pentru feliere pt. brânză, morcovi, cartofi, varză, castraveți, dovlecei, sfeclă și ceapă.

Măsură de protecție

- **Nu scoateți capacul până când discul nu s-a oprit complet.**
- **Manevrați cu atenție discurile de tăiere – ele sunt extrem de ascuțite.**

Pentru a folosi discurile

1. Montați axul de acționare pe corpul motor.
2. Ținându-l de dispozitivul de angrenare din plastic, poziționați discul pe axul de acționare cu partea corespunzătoare deasupra.
3. Montați capacul.
4. Introduceți alimentele în tub.
5. Deschideți la poziția “on” și apăsați ușor cu dispozitivul de împingere– **nu băgați degetele în tubul de alimentare.**

INDICAȚII

- Folosiți ingrediente proaspete;
- Nu tăiați alimentele prea mici. Umpleți tubul mare de alimentare pe aproape toată înălțimea acestuia. Aceasta face ca alimentele să nu alunece pe laturi în timpul preparării. Alternativ, folosiți tubul mic de alimentare.
- Când tăiați felii sau mărunțiți, alimentele poziționate vertical ies mai scurte decât cele poziționate orizontal.
- Întotdeauna va fi o cantitate mică de rebuturi pe farfurie sau în vas la sfârșitul operațiunii.

18. Storcătorul de citrice

Folosiți storcătorul de citrice pentru a obține sucul din citrice (de ex: portocale, lămâi galbene și verzi, grapefruit).

1. Con
2. Sită.

Pentru a folosi storcătorul de citrice

1. Montați axul de acționare și vasul pe corpul electric.
2. Montați sita în vas având grijă ca mânerul sitei să fie fixat în poziția corectă, direct deasupra mânerului vasului.
3. Poziționați conul deasupra axului de acționare rotindu-l până se fixează.
4. Tăiați fructul în jumătate. Apoi deschideți la poziția “on” și apăsați fructul pe con.

Storcătorul de citrice nu va funcționa dacă sita nu este fixată corect.

CURĂȚARE

- Închideți la poziția “off” și scoateți din priză înainte de a curăța robotul.
- Manipulați cu multă atenție cuțitele și discurile tăietoare – ele sunt extrem de ascuțite;
- Unele alimente pot decolora plasticul. Acest lucru este perfect normal. Plasticul nu se va deteriora iar gustul alimentului nu va fi afectat. Ștergeți cu cârpă înmuiată în ulei vegetal pentru a scoate decolorarea.

Corp motor:

- Ștergeți cu o cârpă umedă, apoi uscați. Aveți grijă ca suprafața de blocare să fie curățată de resturi alimentare.
- Surplusul de cordon trebuie depus în locul special de la spatele aparatului (9).

Blender

1. Goliți cana înainte de a o deșuruba de pe corpul cu lame;
2. Spălați manual cana;
3. Scoateți și spălați garnitura de etanșare;
4. Nu atingeți cuțitele – curățați-le cu o perie folosind apă caldă și detergent, apoi clătiți totul. **Nu scufundați corpul cu cuțite în apă.**
5. Puneți-le la uscat.

Tel dublu – sistem cu mecanism cu roți dințate

- Scoateți telurile din capul de acționare trăgând ușor de acestea. Spălați-le în apă caldă și detergent.
- Ștergeți capul de acționare cu cârpă umedă, apoi uscați. **Nu scufundați capul de acționare în apă.**

Vas/capac și accesorii

- Spălați-le manual, apoi uscați-le;
- Alternativ pot fi spălate pe primul gratar al mașinii de spălat vase. Este recomandat un program scurt cu temperatura joasă.

Service

Dacă este defect cordonul trebuie înlocuit, din motive de siguranță, de către un service autorizat KENWOOD.

- Dacă aveți nevoie de ajutor la:
 - folosirea aparatului
 - service și reparații

Contactați rețeaua autorizată de service KENWOOD.